



# भारत का राजपत्र The Gazette of India

असाधारण  
EXTRAORDINARY

भाग II—खण्ड 3—उप-खण्ड (i)  
PART II—Section 3—Sub-section (i)

प्राधिकार से प्रकाशित  
PUBLISHED BY AUTHORITY

सं. 209]  
No. 209]

नई दिल्ली, सोमवार, मई 16, 2005/वैशाख 26, 1927  
NEW DELHI, MONDAY, MAY 16, 2005/VAISAKHA 26, 1927

स्वास्थ्य और परिवार कल्याण मंत्रालय

(स्वास्थ्य विभाग)

अधिसूचना

नई दिल्ली, 16 मई, 2005

सा.का.नि. 314(अ).— खाद्य अपमिश्रण निवारण नियम, 1955 का और संशोधन करने के लिए कतिपय नियमों का निम्नलिखित प्रारूप, जिसे केन्द्रीय सरकार बनाना चाहती है, खाद्य अपमिश्रण निवारण अधिनियम, 1954 (1954 का 37) की धारा 23 की उपधारा (1) द्वारा प्रदत्त शक्तियों का प्रयोग करते हुए, केन्द्रीय खाद्य मानक समिति से परामर्श के पश्चात् उक्त धारा की अपेक्षानुसार उन सभी व्यक्तियों की जानकारी के लिए जिनके इससे प्रभावित होने की संभावना है, प्रकाशित किया जाता है और यह सूचना दी जाती है कि उक्त प्रारूप नियमों पर, उस तारीख से जिसमें उस राजपत्र की प्रतियां जिसमें यह अधिसूचना प्रकाशित की जाती है जनता को उपलब्ध करा दी जाती है, साठ दिन की अवधि समाप्ति के पश्चात् विचार किया जाएगा।

आक्षेप या सुझाव, यदि कोई हो, सचिव, स्वास्थ्य और परिवार कल्याण मंत्रालय, भारत सरकार, निर्माण भवन, नई दिल्ली-110011 भेजे जा सकेंगे।

ऐसे आक्षेपों और सुझावों पर, जो उक्त प्रारूप नियमों की बाबत इस प्रकार विनिर्दिष्ट अवधि की समाप्ति से पूर्व किसी व्यक्ति से प्राप्त हो सकेंगे, केन्द्रीय सरकार द्वारा विचार किया जाएगा।

## प्रारूप नियम

- (1) इन नियमों का संक्षिप्त नाम खाद्य अपमिश्रण निवारण (..... संशोधन) नियम, 2005 है।
- (2) ये राजपत्र में उनके अंतिम प्रकाशन की तारीख को प्रवृत्त होंगे।
- खाद्य अपमिश्रण निवारण नियम, 1955 में (जिन्हें इसके पश्चात् उक्त नियम कहा गया है ),-
  - (क) नियम 42 में उपनियम (यय) में अंत में निम्नलिखित अंतः स्थापित किया जाएगा, अर्थात्

“ सामने/प्रमुख भाग पर उत्पाद के नाम के साथ स्पष्ट बड़े अक्षरों में निम्नलिखित घोषणा भी होगी,-

खोलकर विक्रय के लिए नहीं

- (ख) नियम 44 के पाँचवे परंतुक के उपखंड (ख) में, “जिनका भार 5 किलो ग्राम से अधिक न हो” शब्दों और अंकों के स्थान पर, “जिनका भार 15 किलो ग्राम से अधिक न हो” शब्द और अंक रखे जाएंगे।
- (ग) नियम 49 में उपखंड (21) में, “इसका विक्रय ऐसे सील किए गए पैकेजों में किया जाएगा जिनका भार 5 किलो ग्राम से अधिक का न हो” शब्दों और अंकों के स्थान पर निम्नलिखित रखा जाएगा, अर्थात्,-

“इसका विक्रय ऐसे सील किए गए पैकेजों में किया जाएगा जिनका भार 15 किलो ग्राम से अधिक न हो। सम्मिश्रित खाद्य वनस्पति तेलों के आधान छेड़छाड़ से अमेद होंगे और उसमें इस प्रकार की पद्धति होगी कि आधान से तेल केवल निकाला जा सके किंतु उसमें बाहर से मिलाया न जा सके।”

3. उक्त नियमों में परिशिष्ट ख में,-

- (क) मद ‘क.17.01’, में नारियल तेल से संबंधित, ‘क.17.02’, बिनौले के तेल से संबंधित, ‘क.17.03’, मूंगफली के तेल से संबंधित, ‘क.17.04’, तिली के तेल से संबंधित, ‘क.17.05’, महुआ के तेल से संबंधित ‘क.17.06’, तोरिया के तेल से संबंधित, प्रत्येक के अंत में निम्नलिखित जोड़ा जाएगा,-

“और यदि तेल विलायक निष्कर्षण पद्धति द्वारा प्राप्त किया जाता है और भारत में आयातित तेल चाहे विलायक निष्कर्षण या अन्यथा द्वारा प्राप्त किया गया हो यह परिष्कृत करने के पश्चात् मानव उपयोग के लिए प्रदाय किया जाएगा और यह मद सं० क 17.15 के अधीन दिए गए मानकों के अनुरूप होगा। इस प्रकार परिष्कृत तेल में हैक्सीन 5.00 पीपीएम से अधिक नहीं होगी।”

- (ख) मद ‘क.17.07’ के स्थान पर निम्नलिखित रखा जाएगा, अर्थात्,-

“क.17.07 जैतून का तेल (ऑलिव ऑयल) से जैतून के पेड़ (ओलिया यूरोपिया सटाइवा हॉफिम ईलिक) के फलों से निष्पीडित तेल अभिप्रेत है। यह तीन प्रकार का होगा :-

- (i) शुद्ध जैतून का तेल (वर्जिन ओलिव ऑयल) से जैतून के पेड़ के फलों से यांत्रिक या अन्य भौतिक साधनों के अधीन दशाओं, विशेष रूप से उष्मीय, जिससे तेल में कोई परिवर्तन नहीं होता है से प्राप्त तेल अभिप्रेत है। शुद्ध जैतून का तेल ऐसा तेल है जो बिना परिष्कृत किए प्राकृतिक अवस्था में उपभोग के लिए उपयुक्त है। यह साफ होगा, पीले से हरे रंग में, विशेष गंध और स्वाद सहित, दुर्गंध से मुक्त होगा या तेल में परिवर्तन या प्रदुषण को दर्शित करेगा। यह दुर्गंध, निलंबित या अन्य विजातीय पदार्थों, पृथक्कृत जल, रंजक और सुरुचिकारक पदार्थों या खनिज तेल से मुक्त होगा।
- (ii) परिष्कृत जैतून के तेल से शुद्ध जैतून के तेल प्राकृतिक दशा में उपभोग के लिए यह अनुपयुक्त है जिसके जैव तात्विक अभिलक्षण परिष्कृत पद्धति के साधनों द्वारा जिससे आरंभिक ग्लाइसीडिक संरचना में

परिवर्तन नहीं होता है। यह साफ तलछट रहित निर्मल पीले रंग में विशेष गंध या स्वाद से रहित और दुर्गंध से मुक्त या तेल के स्वाद में परिवर्तन या प्रदूषण को दर्शित करेगा। यह विकृतगंधता निलंबित या अन्य विजातीय पदार्थों पृथक्कृत जल और रंजक, सुरुचिकारक पदार्थों या खनिज तेल से मुक्त होंगे।

और यदि तेल निष्कर्षण पद्धति द्वारा प्राप्त किया जाता है और भारत में आयातित तेल चाहे विलायक निष्कर्षण पद्धति या अन्यथा द्वारा प्राप्त किया गया हो। यह केवल परिष्कृत करने के पश्चात् मानव उपयोग के लिए प्रदाय किया जाएगा और यह मद संख्या क.17.15 के अधीन दिए गए मानकों के अनुस्यू होगा। इस प्रकार परिष्कृत तेल में हैक्सीन 5.00 पीपीएम से अधिक नहीं होगी।

(iii) परिष्कृत जैतून-फलमेश तेल “जैतून-फलमेश” द्वारा विलायक साधनों द्वारा निष्कर्षण द्वारा प्राप्त तेल अभिप्रेत है और जिसे परिष्कृत पद्धतियों द्वारा खाने योग्य बनाया जाता है, जिससे आरंभिक गलाइसिरेडिक संरचनाओं में परिवर्तन नहीं होगा। यह साफ निर्मल तलछट रहित पीले से भूरे रंग में विशेष गंध या स्वाद से रहित और दुर्गंध से मुक्त या तेल के स्वाद में परिवर्तन या प्रदूषण दर्शित करेगा। यह विकृतगंधता निलंबित या अन्य विजातीय पदार्थों पृथक्कृत जल और रंजक, सुरुचिकारक पदार्थों या खनिज तेल से मुक्त होंगे।

और यदि तेल निष्कर्षण पद्धति द्वारा प्राप्त किया जाता है और भारत में आयातित तेल चाहे विलायक निष्कर्षण पद्धति या अन्यथा द्वारा प्राप्त किया गया हो। यह केवल परिष्कृत करने के पश्चात् मानव उपयोग के लिए प्रदाय किया जाएगा और यह मद संख्या क.17.15 के अधीन दिए गए मानकों के अनुस्यू होगा। इस प्रकार परिष्कृत तेल में हैक्सीन 5.00 पीपीएम से अधिक नहीं होगी।

यह निम्नलिखित मानकों के अनुस्यू होगा :-

पैरामीटर	शुद्ध जैतून का तेल	परिष्कृत जैतून का तेल	परिष्कृत जैतून-फलमेश तेल
40° सेंटीग्रेड पर बी.आर. पठन	62.8-67.2	62.8-67.2	63.2-67.5
या 40° सेंटीग्रेड पर अपवर्तक सूचकांक	1.4677- 1.4705	1.4677- 1.4705	1.4680- 1.4707
साबुनीकरण मान (मिलीग्राम केओएच/ग्रा 10 तेल)	184-196	184-196	182-193
आयोडिन मान (डब्ल्यूआईजेएस)	75-94	75-94	75-92
असाबुनीकरण पदार्थ (हल्के पेट्रोलियम के प्रयोग करते हुए)	15ग्रा./कि.ग्रा. से अधिक नहीं	15ग्रा./कि.ग्रा. से अधिक नहीं	30ग्रा./कि.ग्रा. से अधिक नहीं

अम्ल मान	6.0 से अधिक नहीं	0.5 से अधिक नहीं	0.5 से अधिक नहीं
बेलियर परीक्षण	17 से अधिक नहीं	17 से अधिक नहीं	लागू नहीं
अर्धशोषकता प्रेरक तेल परीक्षण	ऋणात्मक	ऋणात्मक	ऋणात्मक
जैतून-फलमेश तेल परीक्षण	ऋणात्मक	ऋणात्मक	ऋणात्मक
बिनौले का तेल परीक्षण	ऋणात्मक	ऋणात्मक	ऋणात्मक
टीसीड तेल परीक्षण	ऋणात्मक	ऋणात्मक	ऋणात्मक
सीसम बीज का तेल परीक्षण	ऋणात्मक	ऋणात्मक	ऋणात्मक
आरजीमोन तेल के लिए परीक्षण	ऋणात्मक	ऋणात्मक	ऋणात्मक

- (ग) मद 'क.17.08', जो अहिपुष्प के बीज का तेल और 'क.17.09' बर्रे का तेल से संबंधित प्रत्येक के अंत में निम्नलिखित जोड़ा जाएगा, अर्थात् :-

और, यदि तेल निष्कर्षण पद्धति द्वारा प्राप्त किया जाता है और भारत में आयातित तेल चाहे विलायक निष्कर्षण पद्धति या अन्यथा द्वारा प्राप्त किया गया हो। यह केवल परिष्कृत करने के पश्चात् मानव उपयोग के लिए प्रदाय किया जाएगा और यह मद संख्या क.17.15 के अधीन दिए गए मानकों के अनुरूप होगा। इस प्रकार परिष्कृत तेल में हैक्सीन 5.00 पीपीएम से अधिक नहीं होगी।

- (घ) मद 'क.17.09', के पश्चात् निम्नलिखित अंतः स्थापित किया जाएगा, अर्थात् :-

“क.17.09.01” आयातित बुर्रे का तेल और बुर्रे का तेल (उच्च ओलीइक अम्ल) से काथर्मस टिन्टोरियस एल. के बीजों से निष्पीडित तेल अभिप्रेत है। यह साफ, दुर्गंध, निलंबित या अन्य विजातीय पदार्थों, पृथक्कृत जल, रंजक और सुरुचिकर पदार्थों या खनिज तेल से मुक्त होगा। इसमें कुल वसा अम्ल के प्रतिशत के रूप में 70% ओलीइक अम्ल से अन्यून नहीं होगा। यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा :-

पैरामीटर	उच्च ओलिक अम्ल बुर्रे का तेल	आयातित बुर्रे का तेल
40° सेंटीग्रेड पर बी.आर. पठन या	51.0-57.1	61.7-66.4

40° सेंटीग्रेड पर अपवर्तक सूचकांक	1.460- 1.464	1.467- 1.470
आयोडिन मान (डब्लूआईजेएस पद्धति)	80-100	136-148
साबुनीकरण मान	186-194	186-198
असाबुनीकरण पदार्थ	10ग्रा./कि.ग्रा. से अधिक नहीं	15ग्रा./कि.ग्रा. से अधिक नहीं
अम्ल मान	4.0 मि.ग्रा./ केओएच/ग्रा. तेल से अधिक नहीं	4.0 मि.ग्रा./ केओएच/ग्रा. तेल से अधिक नहीं
बेलीयर परीक्षण(अविलता ताप-एसिटिक अम्ल पद्धति)	16° सेंटीग्रेड से अधिक नहीं	16° सेंटीग्रेड से अधिक नहीं
आरजीमोन तेल के लिए परीक्षण	ऋणात्मक	ऋणात्मक

और यदि तेल निष्कर्षण पद्धति द्वारा प्राप्त किया जाता है और भारत में आयातित तेल चाहे विलायक निष्कर्षण पद्धति या अन्यथा द्वारा प्राप्त किया गया हो। यह केवल परिष्कृत करने के पश्चात् मानव उपयोग के लिए प्रदाय किया जाएगा और यह मद संख्या क.17.15 के अधीन दिए गए मानकों के अनुरूप होगा। इस प्रकार परिष्कृत तेल में हैक्सीन 5.00 पीपीएम से अधिक नहीं होगी।

(ङ) 'क.17.10', तारपीरा तेल से संबंधित, 'क.17.11', तिल का तेल से संबंधित, 'क.17.12', सर्जिया का तेल(नाइजर तेल) से संबंधित, 'क.17.13', सोयाबीन का तेल से संबंधित, 'क.17.14', मक्का का तेल से संबंधित, 'क.17.15.01', अतः-एस्टरित तनस्पति तेल से संबंधित, 'क.17.17', तरबूज के बीज का तेल (वाटरमेलन सीड ऑयल) मद में प्रत्येक के अंत में निम्नलिखित जोड़ा जाएगा, अर्थात् :-

“और यदि तेल निष्कर्षण पद्धति द्वारा प्राप्त किया जाता है और भारत में आयातित तेल चाहे विलायक निष्कर्षण पद्धति या अन्यथा द्वारा प्राप्त किया गया हो। यह केवल परिष्कृत करने के पश्चात् मानव उपयोग के लिए प्रदाय किया जाएगा और यह मद संख्या क.17.15 के अधीन दिए गए मानकों के अनुरूप होगा। इस प्रकार परिष्कृत तेल में हैक्सीन 5.00 पीपीएम से अधिक नहीं होगी।”

(च) 'क.17.18', तोरिया का तेल (आयातित रैपसिड ऑयल) से संबंधित, 'क.17.19', तार का तेल से संबंधित, 'क.17.20', पामोलिन से संबंधित, 'क.17.21', ताड़ के गिरि का तेल से संबंधित, और 'क.17.22', सूरजमुखी के बीज का तेल से संबंधित, मदों में प्रत्येक के अंत में निम्नलिखित जोड़ा जाएगा।

“ इस प्रकार परिष्कृत तेल में हैक्सीन की मात्रा 5.00 पीपीएम से अधिक नहीं होगी।”

1523 GI/05-2

(छ) मद 'क.17.22', के पश्चात् निम्नलिखित अंतःस्थापित किया जाएगा, अर्थात् -

“क.17.22.01 आयातित सूरजमुखी के बीज का तेल और सूरजमुखी के बीज का तेल (उच्च ओलीइक अम्ल) से सूरजमुखी के बीजों या उच्च ओलीइक अम्ल तेल युक्त हेलिएन्थस एनस-एल. के सूरजमुखी फूल के साफ और ठोस बीजों से निष्पीडित या विलायक निष्कर्षण पद्धति द्वारा प्राप्त किया गया तेल अभिप्रेत है। यह स्वच्छ होगा, दुर्गंध, निलंबित या अन्य विजातीय पदार्थों, पृथक्कृत जल, रंजकों और सुरुचिकर पदार्थों या खनिज तेलों से मुक्त होगा। इसमें कुल वसा अम्ल के प्रतिशत के रूप में 75% ओलीइक अम्ल से अन्यून नहीं होगा। यह निम्नलिखित मानकों के अनुसार होगा :-

पैरामीटर	उच्च ओलिक अम्ल सूरजमुखी के बीज का तेल	आयातित सूरजमुखी के बीज का तेल
बी.आर. पठन या अपवर्तक सूचकांक	25 <sup>0</sup> सें.ग्रे. पर 61.7-68.0	40 <sup>0</sup> सें.ग्रे. पर 52.5-63.2
	25 <sup>0</sup> सें.ग्रे. पर 1.467- 1.471	40 <sup>0</sup> सें.ग्रे. पर 1.461- 1.468
आयोडिन मान (डब्लूआईजेएस विधि)	78-90	118-141
साबुनीकरण मान	182-194	188-194
असाबुनीकरण पदार्थ	15ग्रा./कि.ग्रा. से अधिक नहीं	15ग्रा./कि.ग्रा. से अधिक नहीं
अम्ल मान	4.0 मि.ग्रा./ केओएच/ग्रा. तेल से अधिक नहीं	4.0 मि.ग्रा./ केओएच/ग्रा. तेल से अधिक नहीं
आरजीमोन तेल के लिए परीक्षण	ऋणात्मक	ऋणात्मक

और, यदि तेल निष्कर्षण पद्धति द्वारा प्राप्त किया जाता है और मास्त में आयातित तेल चाहे विलायक निष्कर्षण पद्धति या अन्यथा द्वारा प्राप्त किया गया हो। यह केवल परिष्कृत करने के पश्चात् मानव उपयोग के लिए प्रदाय किया जाएगा और यह मद संख्या क.17.15 के अधीन दिए गए मानकों के अनुरूप होगा। इस प्रकार परिष्कृत तेल में हैक्सीन 5.00 पीपीएम से अधिक नहीं होगी।”

(ज) मद 'क.17.23', चावल, चोकर तेल से संबंधित, 'क.17.24', सम्मिश्रित खाद्य वनस्पति तेल से संबंधित, 'क.17.25', अंशतः हाइड्रोजनीकृत और शीतवृत्तित सोयाबीन तेल से संबंधित और 'क.17.26', अंशतः हाइड्रोजनीकृत सोयाबीन का तेल से संबंधित मदों में सभी के अंत में निम्नलिखित जोड़ा जाएगा, अर्थात् -

“और यदि तेल निष्कर्षण पद्धति द्वारा प्राप्त किया जाता है और भारत में आयातित तेल चाहे विलायक निष्कर्षण पद्धति या अन्यथा द्वारा प्राप्त किया गया हो। यह केवल परिष्कृत करने के पश्चात् मानव उपयोग के लिए प्रदाय किया जाएगा और यह मद संख्या क.17.15 के अधीन दिए गए मानकों के अनुरूप होगा। इस प्रकार परिष्कृत तेल में हैक्सीन 5.00 पीपीएम से अधिक नहीं होगी।”

[ फा. सं. पी.15014/7/2004-पीएच(खाद्य) ]

रीता तेवतिया, संयुक्त सचिव

टिप्पण : खाद्य अपमिश्रण निवारण नियम, 1955 भारत के राजपत्र के भाग II, खण्ड 3 में सा.का.नि. 2106, तारीख 12 सितम्बर, 1955 द्वारा प्रकाशित किए गए थे और अंतिम संशोधन सा.का.नि. 185(अ), तारीख 21-3-05 द्वारा किया गया था।

## MINISTRY OF HEALTH AND FAMILY WELFARE

(Department of Health)

### NOTIFICATION

New Delhi, the 16th May, 2005

**G.S.R. 314(E)**— The following draft of certain rules further to amend the Prevention of Food Adulteration Rules, 1955, which the Central Government, after consultation with the Central Committee for Food Standards, proposes to make in exercise of the powers conferred by sub-section (1) of section 23 of the Prevention of Food Adulteration Act, 1954 (37 of 1954), is hereby published as required by the said sub-section for the information of all persons likely to be affected thereby, and notice is hereby given that the said draft rules will be taken into consideration after the expiry of a period of sixty days from the date on which copies of the Official Gazette in which this notification is published are made available to the public.

Objections or suggestions, if any, may be addressed to the Secretary, Ministry of Health and Family Welfare, Government of India, Nirman Bhavan, New Delhi-110011.

The objection and suggestion which may be received from any person with respect to the said draft rules before the expiry of the period so specified will be considered by the Central Government.

## DRAFT RULES

1. (1) These rules may be called the Prevention of Food Adulteration (.....Amendment) Rules, 2005.
- (2) They shall come into force on the date of their final publication in the Official Gazette.

2. In the Prevention of Food Adulteration Rules, 1955(hereinafter referred to as the said rules), -

- (a) in rule 42, in sub-rule (ZZ), the following shall be inserted at the end, namely, -

“There shall also be the following declaration in bold capital letters along with the name of product on front / central panel, -

NOT TO BE SOLD LOOSE

”

- (b) in rule 44, in sub-clause (b) of the fifth proviso, for the words and figures “not more than 5 kgs”, the words and figures “not more than 15 kgs” shall be substituted.

- (c) in rule 49, in sub-rule (21), for the words and figures “It shall be sold in sealed package weighing not more than 5 kg”, the following shall be substituted, namely, -

“It shall be sold in sealed package weighing not more than 15 kg. The container having blended edible vegetable oil shall be tamper proof and it will have a system that the oil can only be taken out from the container but can not be added from outside.”

3. In Appendix B to the said rules, -

- (a) in items ‘A.17.01’, relating to coconut oil, ‘A.17.02’, relating to cotton seed oil, ‘A.17.03’, relating to ground nut oil, ‘A.17.04’, relating to linseed oil, ‘A.17.05’, relating to mahua oil and ‘A.17.06’, relating to rape-seed oil, the following shall be added to each of them at the end, namely, -

“Further, if the oil is obtained by the method of solvent extraction and the oil imported into India whether obtained by solvent extraction or otherwise, it shall be supplied for human consumption only after refining and shall conform to the standards laid down under item A. 17.15. The oil so refined shall not contain Hexane more than 5.00 ppm.”

- (b) for item ‘A.17.07’, the following shall be substituted, namely, -

“A.17.07- Olive oil means the oil expressed from fruit of the olive tree (*Olea europaea sativa* Hoffm. et Link). It shall be of three types:-



- (i) **Virgin olive oil** means the oil obtained from the fruit of the olive tree by mechanical or other physical means under conditions, particularly thermal, which do not lead to alteration of the oil. Virgin olive oil is oil which is suitable for consumption in the natural state without refining. It shall be clear, yellow to green in colour, with specific odour and taste, free from odours or tastes indicating alteration or pollution of oil. It shall be free from rancidity, suspended or other foreign matter, separated water, added colouring or flavouring substances or mineral oil.
- (ii) **Refined olive oil** means the oil obtained from virgin olive, the acid content and or organoleptic characteristics of which render it unsuitable for consumption in the natural state, by means of refining methods which do not lead to alterations in the initial glyceridic structure. It shall be clear, limpid without sediment, yellow in colour, without specific odour or taste and free from odours or taste indicating alteration or pollution of oil. It shall be free from rancidity, suspended or other foreign matter, separated water, added colouring or flavouring substances or mineral oil.

Further, if the oil is obtained by the method of solvent extraction and the oil imported into India whether obtained by solvent extraction or otherwise, it shall be supplied for human consumption only after refining and shall conform to the standards laid down under item A. 17.15. The oil so refined shall not contain Hexane more than 5.00 ppm

- (iii) **Refined olive-pomace oil** means the oil obtained from "olive pomace" by extraction by means of solvents and made edible by means of refining methods which do not lead to alteration in the initial glyceridic structure. It shall be clear, limpid, without sediment, yellow to yellow-brown in colour, without specific odour or taste and free from odours or tastes indicating alteration or pollution of the oil. It shall be free from rancidity, suspended or other foreign matter, separated water, added colouring or flavouring substances or mineral oil.

Further, if the oil is obtained by the method of solvent extraction and the oil imported into India whether

1523 GI/05-3

obtained by solvent extraction or otherwise, it shall be supplied for human consumption only after refining and shall conform to the standards laid down under item A. 17.15. The oil so refined shall not contain Hexane more than 5.00 ppm

It shall conform to the following standards:-

Parameters	Virgin olive oil	Refined olive oil	Refined olive-Pomace oil
B.R. Reading at 40°C Or	62.8 - 67.2	62.8 - 67.2	63.2 - 67.5
Refractive Index at 40°C	1.4677-1.4705	1.4677-1.4705	1.4680-1.4707
Saponification value (mg KOH/g oil)	184-196	184-196	182-193
Iodine value (wijs)	75-94	75-94	75-92
Unsaponifiable matter (using light petroleum)	Not more than 15g/kg	Not more than 15g/kg	Not more than 30g/kg
Acid Value	Not more than 6.0	Not more than 0.5	Not more than 0.5
Bellier test	Not more than 17	Not more than 17	Not applicable
Semi-Siccative oil test	Negative	Negative	Negative
Olive pomace oil test	Negative	Negative	Negative
Cotton seed oil test	Negative	Negative	Negative
Teaseed oil test	Negative	Negative	Negative
Sesame seed oil test	Negative	Negative	Negative
Test for Argemone oil	Negative	Negative	Negative

- (c) in items 'A.17.08', relating to poppy seed oil and 'A.17.09', relating to safflower seed oil, the following shall be added to each of them at the end, namely, -

"Further, if the oil is obtained by the method of solvent extraction and the oil imported into India whether obtained by solvent extraction or otherwise, it shall be supplied for human consumption only after refining and shall conform to the

standards laid down under item A. 17.15. The oil so refined shall not contain Hexane more than 5.00 ppm.”

(d) after item ‘A.17.09’, the following shall be inserted, namely, -

“A.17.09.01 Imported Safflowerseed oil and safflowerseed oil (High Oleic Acid) means the oil expressed from the seeds of *Carthamus tinctorious* L. It shall be clear, free from rancidity, suspended or foreign matter, separated water, added colouring or flavouring substances, or mineral oil. It shall contain not less than 70% oleic acid as percent of total fatty acid. It shall conform to the following standards: -

Parameters	High Oleic Acid Safflowerseed Oil	Imported Safflowerseed Oil
BR reading at 40°C Or Refractive Index at 40°C	51.0 – 57.1 1.460-1.464	61.7 – 66.4 1.467 - 1.470
Iodine value (wijs method)	80-100	136-148
Saponification value	186-194	186-198
Unsaponifiable matter	Not more than 10g/kg	Not more than 15g/kg
Acid value	Not more than 4.0 mg/KOH/g oil	Not more than 4.0 mg/KOH/g oil
Bellier test (Turbidity temperature – Acetic Acid Method)	Not more than 16°C	Not more than 16°C
Test for Argemone	Negative	Negative

Further, if the oil is obtained by the method of solvent extraction and the oil imported into India whether obtained by solvent extraction or otherwise, it shall be supplied for human consumption only after refining and shall conform to the standards laid down under item A. 17.15. The oil so refined shall not contain Hexane more than 5.00 ppm.”

(e) in items ‘A. 17.10’, relating to taramira oil, ‘A.17.11’, relating to til oil, ‘A.17.12’, relating to niger seed oil, ‘A. 17.13’, relating to soyabean oil, ‘A.17.14’, relating to maize oil, ‘A.17.15.01’, relating to interesterified vegetable fat, A.17.17 relating to water melon seed oil, the following shall be added to each of them at the end, namely, -

1523 GI/05-4

“Further, if the oil is obtained by the method of solvent extraction and the oil imported into India whether obtained by solvent extraction or otherwise, it shall be supplied for human consumption only after refining and shall conform to the standards laid down under item A. 17.15. The oil so refined shall not contain Hexane more than 5.00 ppm.”

- (f) in items, ‘A.17.18’, relating to imported rapeseed oil, ‘A.17.19’, relating to palm oil, ‘A.17.20’, relating to palmolein, ‘A.17.21’, relating to palm kernel oil and ‘A.17.22’, relating to sunflower seed oil, the following shall be added to each of them at the end, namely, -

“The oil so refined shall not contain Hexane more than 5.00 ppm.”

- (g) after item ‘A.17.22’, the following shall be inserted, namely, -

**“A.17.22.01 Imported Sunflowerseed oil and Sunflowerseedoil (High Oleic Acid) means the oil obtained from clean and sound Sunflowerseed or the High Oleic acid oil bearing Sunflowerseeds of *Helianthus annuus* L. by the method of expression or solvent extraction. It shall be clear, free from rancidity, suspended foreign matter, separated water, added colouring or flavouring substance or mineral oil. It shall contain not less than 75% oleic acid as percent of total fatty acids. It shall conform to the following standards:-**

Parameters	High Oleic Acid Sunflowerseed Oil	Imported Sunflowerseed Oil
BR reading Or Refractive Index	61.7 – 68.0 at 25°C 1.467-1.471 at 25°C	52.5 – 63.2 at 40°C 1.461-1.468 at 40°C
Iodine value (wijs method)	78-90	118-141
Saponification value	182-194	188-194
Unsaponifiable matter	Not more than 15g/kg	Not more than 15g/Kg
Acid value	Not more than 4.0 mg/ KOH/g oil	Not more than 4.0 mg/KOH/g oil
Test for Argemone	Negative	Negative

Further, if the oil is obtained by the method of solvent extraction and the oil imported into India whether obtained by solvent extraction or otherwise, it shall be supplied for human consumption only after refining and shall conform to the standards laid down under item A. 17.15. The oil so refined shall not contain Hexane more than 5.00 ppm."

- (h) in item 'A. 17.23', relating to rice bran oil, 'A.17.24', relating to blended edible vegetable oil, 'A. 17.25', relating to partially hydrogenated and winterized soyabean oil and 'A.17.26', relating to partially hydrogenated soyabean oil, the following shall be added to each of them at the end, namely, -

"Further, if the oil is obtained by the method of solvent extraction and the oil imported into India whether obtained by solvent extraction or otherwise, it shall be supplied for human consumption only after refining and shall conform to the standards laid down under item A. 17.15. The oil so refined shall not contain Hexane more than 5.00 ppm."

[F. No. P.15014/7/2004-PH(FOOD)]

RTA TEAOTIA, Jt. Secy.

Note : The Prevention of Food Adulteration Rules, 1955 were published in Part II, Section 3 of Gazette of India vide S.R.O. 2106, dated the 12th September, 1955 and were last amended vide G.S.R. 185(E) dated 21-3-2005.